

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date : Les 10 et 11 février 2022
A Suze la Rousse

Coût TTC : 516,00 €uros TTC
Coût HT : 430,00 €uros HT

Durée : 14 heures
Coût Heure/Stagiaire : 30,71 €uros HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : *25*

DECOUVRIR ET DEGUSTER LES VINS DU MONDE
(Europe et Nouveau Monde)

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Acquérir une ouverture internationale aujourd'hui nécessaire aux professionnels du commerce et de la dégustation.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

1er Jour

- Introduction sur la viticulture mondiale (production et consommation)- chiffres-clés, modèles de production

- Les pays viticoles historiques
  - Les méditerranéens
    - Georgie
    - Liban
    - Italie
    - Espagne
    - Portugal
  - Les continentaux
    - Hongrie
    - Autriche
    - Allemagne
    - Suisse

2ème jour

- Découverte des vignobles du continent américain
    - Etats Unis
    - Argentine
    - Chili
    - Uruguay, Brésil

- Découverte des vignobles d'Afrique et du pacifique
    - Afrique du Sud
    - Australie
    - Nouvelle Zélande
    - Vignobles d'Asie

Chaque zone est illustrée par une **dégustation appliquée** de vins les plus représentatifs en termes de cépages, terroir, mode d'élaboration



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com

universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94